

## Kvrgusa

*Ovaj recept sam dobila od moje komsinice koja je bosanka inace, isprobala sam sinoc recept i*



- 1** Mikserom umutiti jaje sa 2 dl mleka i 2 dl vode. U to polako dodati 200 gr brasna da se zamesi testo kao za palacinke, samo malo gusce.
- 2** Mladi sir izgnjeciti viljuskom, i dodati ga u smesu lagano mesajuci. Posoliti. Smesu izliti u predhodno nauljen pleh.
- 3** Pilece batak odvojiti od karabataka ( a mozete odvojiti meso od kostiju pa ga isitniti) posoliti, povegetiti, naneti biber i alevu papriku. Zacinjene batak poredjati preko smese u plehu.
- 4** Prekriti alum.folijom i peci na 250°C oko 20 min. Nakon toga skinuti foliju pa preliteri pavlakom u koju smo dodali malo bibera pa vratiti da se dopece jos 20 minuta na istoj temperaturi.

### Napomena:

Umesto bataka mozete staviti suvo meso, salame, kobasice. Prijatno!!!

### Sastojci:

- pilecih bataka 3 para
- jaje 1
- mleka 2 dl
- brasna 200 gr
- mladog sira 200 gr
- kisele pavlake 2 dl
- aleva paprika, vegeta,
- crni biber. so i mleveni